



Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	3
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori daging kepiting rebus beku.....	5
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan.	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori daging kepiting rebus beku dalam kemasan.....	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging kepiting rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3231-1992, *Daging kepiting rebus beku*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 6 Nopember 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan daging kepiting rebus beku dalam kemasan.

Standar ini digunakan untuk daging kepiting rebus beku dalam kemasan dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2332.9, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354.7, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 2362, *Cara uji kimia - Penentuan kadar seng dan tembaga pada produk perikanan.*

SNI 2372.2, *Cara uji fisika - Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika - Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan.*

SNI 2372.7, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 3231.2:2010, *Daging kepiting rebus beku dalam kemasan–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 3231.3:2010, *Daging kepiting rebus beku dalam kemasan–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

daging kepiting rebus beku dalam kemasan

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku kepiting melalui proses perebusan, pasteurisasi dan pembekuan yang dikemas dalam suatu wadah hermetis

3.2

hermetis

kondisi hampa secara sempurna yang tidak dapat dilalui oleh gas, udara maupun uap air

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan

4.1 Bahan baku daging kepiting rebus beku dalam kemasan sesuai SNI 3231.2:2010.

4.2 Bahan penolong sesuai SNI 3231.3:2010.

4.3 Bahan tambahan yang digunakan sesuai SNI 3231.3:2010.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan daging kepiting rebus beku dalam kemasan sesuai SNI 3231.3:2010.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran daging kepiting rebus beku dalam kemasan dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan daging kepiting rebus beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT - <i>Escherichia coli</i> * - <i>Salmonella</i> * - <i>Vibrio cholerae</i> * - <i>Staphylococcus aureus</i> *	koloni/g APM/g per 25 g per 25 g koloni/g	Maksimal 1×10^4 Maksimal <3 Negatif Negatif 1×10^3
b Cemarkan kimia* - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb) - Seng (Zn) - Tembaga (Cu)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,5 Maksimal 0,5 Maksimal 0,5 Maksimal 100 Maksimal 20

Tabel 1 (lanjutan)

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
C Fisika - <i>Filth</i> - Bobot tuntas* - Kehampaan* - <i>Overlap</i> *	- % psi %	- Minimal 80 1,5 – 2 Maksimal 65

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

Salmonella sesuai SNI 01-2332.2-2006.

Angka Lempeng Total sesuai SNI 01-2332.3-2006.

Vibrio cholerae sesuai SNI 01-2332.4-2006.

Staphylococcus aureus sesuai SNI 2332.9.

Coliform dan *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.

9.3 Kimia

Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5.

Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

Tembaga dan seng sesuai SNI 2362.

9.4 Fisika

Bobot tuntas sesuai SNI 2372.2.

Kehampaan dan *Overlap* sesuai SNI 01-2372.4-2006.

Filth sesuai SNI 2372.7.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 3231.3:2010.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk sirip cucut kering yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 3231.3:2010.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori daging kepiting rebus beku

Tabel A.1 Lembar penilaian sensori daging kepiting rebus beku dalam kemasan

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan.						
• Putih sesuai spesifikasi, cemerlang asli menurut jenis	9					
• Putih sesuai spesifikasi, cemerlang asli menurut jenis sedikit berkurang	8					
• Putih sesuai spesifikasi, cemerlang, menurut jenis mulai hilang.	7					
• Warna asli menurut jenis hilang	6					
• Warna asli menurut jenis hilang, agak kusam, mulai berlendir	5					
• Warna asli menurut jenis hilang, kusam, berlendir	3					
• Warna asli menurut jenis hilang, sangat kusam, berlendir	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik.	9					
• Segar spesifik jenis.	8					
• Spesifik jenis netral.	7					
• Berubah dari netral.	6					
• Mulai timbul bau amonia.	5					
• Busuk lanjut dan bau asam sulfida (H ₂ S)	3					
• Amonia dan bau busuk menyengat	1					
3 Tekstur						
• Sangat kompak,	9					
• Kompak	8					
• Sedikit kompak	7					
• Kurang kompak	5					
• Tidak kompak	3					
• Tidak kompak, agak lembek	1					

Bibliografi

Codex Standard Canned Sterilized Crab Meat, Codex Stan 90-1981 Rev. 1-1995, 5 pages

Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission Vol 9A, *Code of Practice for Fish And Fishery Products* (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005).

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.

Teknologi Pengemasan Pangan, Institut Pertanian Bogor, 1988/ 1989.

The Commission of the Europe Communities Council Directive No. 466/2001, *Setting Maximum Levels For Certain Contaminants in Food stuffs*.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id